



# МЕНЮ

ГОСТИНИЦА  
"СВЯТОГОР"



# ЗАВТРАК

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД 15-20 МИНУТ

## БЛИНЫ

БЛИНЫ С МАСЛОМ	120/10 Г.	80 Р.
БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ	120/20 Г.	90 Р.
БЛИНЫ С ДЖЕМОМ	120/25 Г.	100 Р.
БЛИНЫ СО СГУЩЕНКОЙ	120/20 Г.	100 Р.
БЛИНЫ С ТВОРОГОМ	120/40/20 Г.	120 Р.
БЛИНЫ С ГРИБАМИ И ЯЙЦОМ	120/40/20 Г.	120 Р.
БЛИНЫ С МЯСОМ	120/40 Г.	120 Р.
БЛИНЫ С ИКРОЙ	120/25 Г.	250 Р.

## КАША

КАША МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	200/10 Г.	120 Р.
КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ	200/10 Г.	120 Р.
ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ	120/30 Г.	150 Р.
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	2 ШТ.	150 Р.

## ЯЙЦА

ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЯ	75/10 Г.	100 Р.
ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ	75/15 Г.	120 Р.
ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ	75/25 Г.	150 Р.
ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ И ПОМИДОРАМИ	75/25/15 Г.	180 Р.

ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	2 ШТ.	90 Р.
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ ЖАРЕНый	100/5 Г.	130 Р.
ОМЛЕТ С СЫРОМ	100/10/5 Г.	150 Р.
ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ	100/15 Г.	140 Р.
ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	100/15/10 Г.	160 Р.

## БУТЕРБРОДЫ

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25/10 Г.	50 Р.
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	25/20 Г.	50 Р.
БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ В/К	25/20 Г.	50 Р.
БУТЕРБРОД С КРАСНОЙ ИКРОЙ	25/10/10 Г.	180 Р.
БУТЕРБРОД ГОРЯЧИЙ С СЫРОМ И КОЛБАСОЙ	25/15/15 Г.	80 Р.

КОТЛЕТА КУРИНАЯ (ФИЛЕ ГРУДКИ)	100 Г.	130 Р.
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (ФИЛЕ СУДАКА)	100 Г.	160 Р.
КОТЛЕТА КОМБИНИРОВАННАЯ (СВИНИНА, ГОВЯДИНА)	100 Г.	160 Р.

# ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ

**ПОМИДОРЫ С СЫРОМ  
И ЧЕСНОКОМ**

110 Г. 120 Р.

**ОВОЩНОЕ АССОРТИ**

ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, ПЕРЕЦ  
БОЛГАРСКИЙ, ЗЕЛЕНЬ, МАЙОНЕЗ

100 Г. 120 Р.

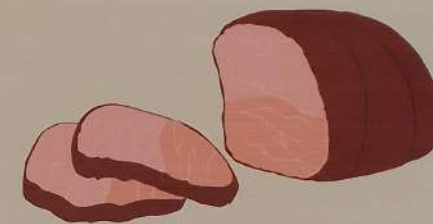
**НАРЕЗКА "ФРУКТОВЫЙ  
ПЕРЕПОЛОХ"**

ЯБЛОКО, ГРУША, АПЕЛЬСИН,  
ВИНОГРАД, КИВИ

1 КГ. 450 Р.

**НАРЕЗКА СЫРНАЯ**

30/30/30 Г. 250 Р.



**СЕЛЕДОЧКА  
ЗАКУСОЧНАЯ С ЛУКОМ И  
МАСЛОМ**

80 Г. 130 Р.

**БУТЕРБРОД С ИКРОЙ**

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ, СЫР  
ТВОРОЖНЫЙ, ИКРА, ЗЕЛЕНЬ

60 Г. 210 Р.

**НАРЕЗКА РЫБЫ  
ДЕЛИКАТЕСНОЙ**

ГОРБУША Х/К, СЕМГА С/С, РЫБА  
ЦАРСКАЯ

30/30/30 Г. 650 Р.

**НАРЕЗКА ИЗ ЯЗЫКА**

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ, СОУС ХРЕН  
СТОЛОВЫЙ

75/15/40 Г. 450 Р.

**НАРЕЗКА МЯСНАЯ  
"АССОРТИ"**

КАРБОНАТ, КОЛБАСА С/К,  
КОЛБАСА В/К

30/30/30 Г. 200 Р.

# САЛАТЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД 10-15 МИНУТ

<b>САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ</b>	120 Г.	450 Р.
КАЛЬМАРЫ, ЯЙЦО, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, МАЙОНЕЗ, ЗЕЛЕНЬ		
<b>РЫБАЧОК</b>	140 Г.	350 Р.
ФИЛЕ РЫБЫ ЦАРСКОЙ, ЯЙЦО, ТОМАТ, СЫР, ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, МАЙОНЕЗ, ЗЕЛЕНЬ		
<b>МОРСКАЯ ЗВЕЗДА</b>	160 Г.	350 Р.
ПОМИДОРЫ, КРЕВЕТКИ, ЯЙЦО, МАЙОНЕЗ, ЗЕЛЕНЬ		
<b>САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ</b>	150 Г.	350 Р.
ОГУРЕЦ, ПОМИДОР, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, СЫР БРЫНЗА, МАСЛИНЫ, СОУС: МАСЛО ОЛИВКОВОЕ, СОЕВЫЙ СОУС		
<b>ВЕСНА</b>	140 Г.	110 Р.
ОГУРЕЦ, ПОМИДОРЫ, МАЙОНЕЗ, ЗЕЛЕНЬ		
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ "КРЕДО"</b>	110 Г.	200 Р.
ЦУКИНИ, БАКЛАЖАН, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ПОМИДОР, ОРЕХ ГРЕЦКИЙ, СЫР СУЛУГУНИ		
<b>ОЛИВЬЕ С МЯСОМ</b>	120 Г.	150 Р.
МЯСО СВИНИНЫ, КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, СОЛЁНЫЙ ОГУРЕЦ, ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК, ЯЙЦО, МАЙОНЕЗ		
<b>ШАНСОН</b>	115 Г.	250 Р.
ОТВАРНАЯ СВИНИНА, ГРИБЫ, СЫР, ЯЙЦО, ЧЕСНОК, СОЛЁНЫЙ ОГУРЕЦ, МАЙОНЕЗ, ЗЕЛЕНЬ		

<b>ГНЕЗДЫШКО</b>	190 Г.	300 Р.
СВИНИНА, КАРТОФЕЛЬ ПАЙ, ОГУРЕЦ, ГРИБЫ, ЯЙЦО, СЫР, ЧЕСНОК, МАЙОНЕЗ		
<b>МУЖСКОЙ КАПРИЗ</b>	150 Г.	350 Р.
ЯЗЫК, СВИНИНА, КУРИНОЕ ФИЛЕ, СЫР, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ЯЙЦО, ЗЕЛЕНЬ, МАЙОНЕЗ		
<b>ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ</b>	125 Г.	250 Р.
ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЛУК, ШАМПИНЬОНЫ, ЯЙЦО, СЫР, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ		
<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ</b>	180 Г.	380 Р.
КУРИЦА, СЫР, СУХАРИКИ, ЯЙЦО, ЛИСТ САЛАТА, СОУС ЦЕЗАРЬ		
<b>ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ</b>	200 Г.	650 Р.
КРЕВЕТКИ, СЫР, СУХАРИКИ, ЯЙЦО, ЛИСТ САЛАТА, СОУС ЦЕЗАРЬ		
<b>ОБЖОРКА</b>	150 Г.	220 Р.
СВИНИНА, КОРНИШОНЫ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, СПЕЦИИ, МАЙОНЕЗ, ЗЕЛЕНЬ		
<b>РЫЖИК</b>	130 Г.	130 Р.
ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ОГУРЕЦ, КАРТОФЕЛЬ, ВЕТЧИНА, ЯЙЦО, МОРКОВЬ, МАЙОНЕЗ		
<b>БОККОНЧИНИ</b>	280 Г.	540 Р.
ТОМАТЫ ЧЕРРИ, СЫР "МОЦАРЕЛЛА" РАССОЛЬНЫЙ, СЫР "ПАРМЕЗАН", МАСЛО ОЛИВКОВОЕ, СОУС ПЕСТО, БАЗИЛИК, УКСУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ		

# ПЕРВЫЕ

## ЩИ СУТОЧНЫЕ

МЯСО, КАПУСТА, МОРКОВЬ, ЛУК,  
КАРТОФЕЛЬ, ЗЕЛЕНЬ

250/15 Г.

160 Р.

## БОРЩ

МЯСО, СВЕКЛА, КАПУСТА,  
КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, ЛУК

250/15 Г.

150 Р.

## КУРИНЫЙ СУП

ФИЛЕ КУРИНОЕ, ВЕРМИШЕЛЬ,  
ЯЙЦО, ЗЕЛЕНЬ

250 Г.

150 Р.



# БЛЮДА

## СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ

КУРИНАЯ ГРУДКА, СВИНИНА,  
КОЛБАСА П/К, СОСИСКИ, СОЛ.  
ОГУРЕЦ, ЛУК, ЛИМОН, МАСЛИНЫ,  
ЗЕЛЕНЬ

250/20 Г.

450 Р.

## СУП ГРИБНОЙ

ГРИБЫ, КАРТОФЕЛЬ, ЛУК,  
МОРКОВЬ

250/20 Г.

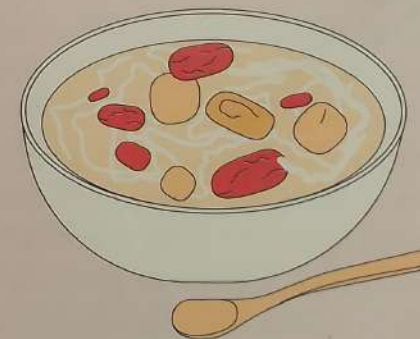
150 Р.

## УХА ИЗ ФОРЕЛИ

ФОРЕЛЬ, КАРТОФЕЛЬ, ЛУК

250 Г.

250 Р.



# ГОРЯЧЕЕ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД 30-40  
МИНУТ

## БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ

<b>МЯСО ПО-ЦАРСКИ</b>	180/40/10 Г.	600 Р.
СВИНИНА, СЫР, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ПОМИДОРЫ, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ		
<b>СВИНИНА ПО-ФРАНЦУЗСКИ</b>	150/40/10 Г.	600 Р.
СВИНИНА, СЫР, ЛУК, ГРИБЫ, МАЙОНЕЗ		
<b>СВИНИНА ПОД ОВОЩАМИ</b>	220/10 Г.	650 Р.
СВИНИНА, БАКЛАЖАНЫ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, КАБАЧОК, ПОМИДОР		
<b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b>	250 Г.	400 Р.
СВИНИНА, КАРТОФЕЛЬ, ЛУК, ГРИБЫ, МАЙОНЕЗ		
<b>ЖАРКОЕ С ГРИБЫМИ</b>	250 Г.	220 Р.
ГРИБЫ, КАРТОФЕЛЬ, ЛУК РЕПКА, МОРКОВЬ, СПЕЦИИ.		
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ</b>	200/90 Г.	700 Р.
ШЕЯ СВИНАЯ, ОГУРЦЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ПОМИДОР, ЛИСТ САЛАТА		
<b>МЕДАЛЬОНЫ С ОВОЩАМИ</b>	200 Г.	500 Р.
СВИНИНА, ОГУРЦЫ, ТОМАТ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ЛИСТ САЛАТА		
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ С ОВОЩАМИ</b>	200 Г.	370 Р.
СВИНИНА, ГОВЯДИНА, ОГУРЦЫ, ТОМАТ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЛИСТ САЛАТА		
<b>ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ</b>	220/25 Г.	280 Р.
ФАРШ КОМБ., МАСЛО/СМЕТАНА		
<b>ПЕЛЬМЕНИ ЗАПЕЧЕННЫЕ</b>	220/25 Г.	350 Р.
ФАРШ КОМБ., СЫР, СМЕТАНА		

**КОРЕЙКА СВИНАЯ НА КОСТОЧКЕ\*** 100 Г. 190 Р.

КОРЕЙКА СВИНАЯ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, ЗЕЛЕНЬ, СПЕЦИИ

**ШИПЯЩАЯ СВИНКА НА  
СКОВОРОДОЧКЕ** 360 Г. 390 Р.

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА, КАБАЧКИ, ШАМПИНЬОНЫ, КАРТОФЕЛЬ, ПОМИДОРЫ, СОУС СОЕВЫЙ, МАЙОНЕЗ, СЫР, ЗЕЛЕНЬ, ЧЕСНОК, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, СОЛЬ, СПЕЦИИ

**БЕФСТРОГАНОВ ПО-РУССКИ СО  
СВИНИНОЙ** 315 Г. 370 Р.

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА, СЛИВКИ, КАРТОФЕЛЬ, ШАМПИНЬОНЫ, КОРНИШОНЫ, ПОМИДОРЫ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ЗЕЛЕНЬ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, СОЛЬ, СПЕЦИИ

**БЕФСТРОГАНОВ ПО-РУССКИ С  
ГОВЯДИНОЙ** 315 Г. 420 Р.

ГОВЯДИНА, СЛИВКИ, КАРТОФЕЛЬ, ШАМПИНЬОНЫ, КОРНИШОНЫ, ПОМИДОРЫ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ЗЕЛЕНЬ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, СОЛЬ, СПЕЦИИ

## БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

<b>ЖУЛЬЕН С ГРИБАМИ</b>	150 Г.	300 Р.
ШАМПИНЬОНЫ, СЛИВКИ, СЫР		
<b>ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ</b>	150 Г.	400 Р.
КУРИНОЕ МЯСО, ГРИБЫ, СЛИВКИ, СЫР		
<b>КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ГРИБАМИ</b>	150/10 Г.	250 Р.
КУРИНОЕ ФИЛЕ, ГРИБЫ, СЫР		
<b>КУРИНАЯ ГРУДКА В ШУБКЕ</b>	200/30 Г.	400 Р.
КУРИНОЕ ФИЛЕ, ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, СЫР		
<b>КАДЖУНСКАЯ ДЖАМБАЛАЙЯ С КУРИЦЕЙ И КРЕВЕТКАМИ</b>	330 Г.	650 Р.
МАКАРОНЫ ФЕТУЧЧИНИ, ФИЛЕ КУРИНОЙ ГРУДКИ, ВРЕВЕТКИ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, СОУС ЧИЛИ СЛАДКИЙ, СПЕЦИИ ОРЕГАНО, МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ		

\* ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГРАММ

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

**РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В СЛИВКАХ** 100/50 Г. 300 Р.

ФИЛЕ МИНТАЯ, ЛУК, СЛИВКИ, СПЕЦИИ

**ТРЕСКА ЗАПЕЧЕННАЯ С** 130/100 Г. 550 Р.

**ГРИБАМИ**

ТРЕСКА, ГРИБЫ, ЛУК РЕПКА, СЫР, СЛИВКИ

**СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ\*** 100 Г. 280 Р.

**СУДАК ЗАПЕЧЕННЫЙ\*** 100 Г. 190 Р.

РЫБА ЗАПЕКАЕТСЯ И ПОДАЕТСЯ ЦЕЛИКОМ

**СТЕРЛЯДЬ\*** 100 Г. 400 Р.

РЫБА ЗАПЕКАЕТСЯ И ПОДАЕТСЯ ЦЕЛИКОМ

**ЛИСЬЯ ШУБКА** 335 Г. 390 Р.

ГОРУБША С/М ФИЛЕ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ,  
КАРТОФЕЛЬ, ПОМИДОРЫ, МОРКОВЬ, ЛУК  
РЕПЧАТЫЙ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ  
МАЙОНЕЗ, СЫР, ЗЕЛЕНЬ

\* ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГРАММ

НАЛИЧИЕ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД  
УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА

## ГАРНИРЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД 20-30 МИНУТ

**КАРТОФЕЛЬ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ** 150 Г. 170 Р.

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ** 100 Г. 200 Р.

**КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ** 150 Г. 150 Р.

КАРТОФЕЛЬ, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, ЗЕЛЕНЬ

**КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ** 100/20 Г. 230 Р.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ СОС ПЕЦИЯМИ,  
ОБЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ

**БРОККОЛИ ПОД СЫРОМ** 110 Г. 250 Р.

БРОККОЛИ ПРОПАРЕННАЯ И ЗАПЕЧЕННАЯ  
ПОД СПЕЦИЯМИ

**ОВОЩИ ГРИЛЬ** 150 Г. 250 Р.

КАБАЧОК, БАКЛАЖАН, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ,  
ПОМИДОР, ЛУК РЕПКА

# ПАСТА

## БЕРОНЕЗЕ

СПЕГЕТТИ, СЛИВКИ, ФИЛЕ  
КУРИНОЕ, ШАМПИНЬОНЫ,  
ПАРМЕЗАН, ЧЕРРИ

305 Г.

400 Р.

## ФЛОРЕНЦИЯ

СПЕГЕТТИ, СВИНИНА, ЛУК,  
ТОМАТНАЯ ПАСТА, СОУС КИМЧИ

300 Г.

350 Р.



# ПИЦЦА

## ПИЦЦА ГРИБНАЯ

СОУС БЕЛЫЙ, БЕКОН, ГРИБЫ,  
ШАМПИНЬОНЫ, ЛУК, СЫР,  
МАСЛИНЫ

550 Г.

480 Р.

## ПИЦЦА ПЕПЕРОНИ

ТОМАТНЫЙ СОУС, КОЛБАСКИ  
ПЕПЕРОНИ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ,  
МАСЛИНЫ, СЫР

115/475 Г.

125/480 Р.

## ПИЦЦА АССОРТИ

ТОМАТНЫЙ СОУС, ВЕТЧИНА,  
СЕРВЕЛАТ, ПОМИДОРЫ,  
КОРНИШОНЫ, МАСЛИНЫ, СЫР,  
МАЙОНЕЗ

160/475 Г.

125/500 Р.

